



「食（しょく）」っていいね！北海道 「北海道のおいしい！」応援隊

～北海道開発局は、「第9期北海道総合開発計画」の目標

（「我が国の豊かな暮らしを支える北海道～食料安全保障、観光立国、ゼロカーボン北海道」）

に係る主要施策の一つとして掲げている

「食料安全保障を支える農林水産業・食関連産業の持続的な発展」

を目指して、皆様に北海道産農水産物への関心を高めていただくため、

広くその魅力を発信しています～

持続可能な農業の未来のために！

「環境にやさしいたまねぎ」編

「北海道のおいしい！」応援隊は、広く北海道産農水産物の魅力を発信することで、北海道産農水産物への関心を高め、北海道の「食」の高付加価値化を目指しています。

近年の地球温暖化の進展は農業の現場にも大きな影響を及ぼしてきています。この地球温暖化に対して温室効果ガスを減らす様々な取組を行っている JA きたみらいでお話を伺ってきましたのでご紹介します。

お話を伺った皆様

■ JA きたみらい 販売企画部 玉ねぎグループ・馬鈴しょグループ 須河調査役



JA きたみらい（きたみらい農業協同組合）

2003 年に 8 つの JA が合併して誕生。北海道の東部、オホーツク管内の中央に位置し、北見市（常呂町区域を除く）、置戸町、訓子府町の 1 市 2 町を区域とし、約 25,000ha の農用地にたまねぎ、じゃがいもを中心に麦類、てん菜、豆類、水稻などの耕種作物に加え、生乳をはじめとする畜産物を多様に生産しています。カーボンニュートラルへの対応、SDG s への貢献にも積極的に取り組んでいます。

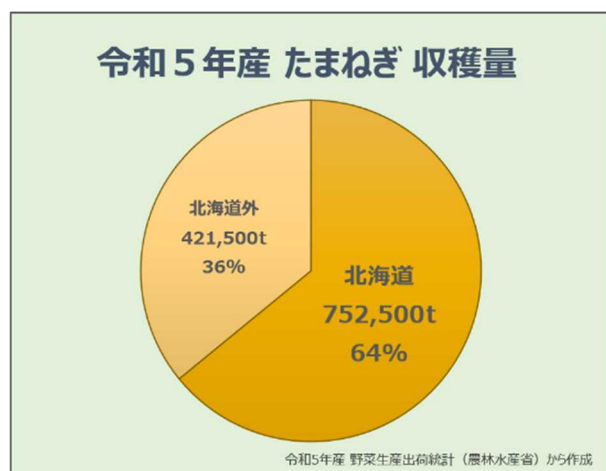
JA きたみらいのたまねぎ

● 日本一のたまねぎ産地

日本のたまねぎの収穫量は北海道が第一位。全国の収穫量の 60%以上を占めています。そしてその北海道のたまねぎの 40%程度を生産しているのが JA きたみらいです。

北見地域は、全国の中でも日照時間が長く、降水量が少ないため、JA きたみらいのた

まねぎは太陽の光をたくさん浴びて生長し、球のしまりがよく、加熱するととても甘いたまねぎになります。



● おいしい たまねぎ ができるまで

たまねぎ作りはまだ雪が降っている季節から始まります。2 月中旬から専用の育苗トレイに種を入れはじめ、ビニールハウスの中で約 2 カ月間大切に育てていきます。この時期はまだ寒いので内部にもビニールを 2 重にかけて温めています。



☆



☆



☆

4 月中旬にビニールハウスの中で大切に育ててきた苗を機械を使って畑に移植していきます。降水量が少なければ水まきをしながらたまねぎを生長させていきます。

たまねぎが生長すると葉が倒れ始めます。葉が完全に倒伏して 10 日後にたまねぎの根を切る「根切り」という作業をして葉を枯らしてたまねぎの生長を止めます。「根切り」をすることで収穫時期を揃えたり、変型球の発生や外皮が薄くなる等の品質への影響を抑えることができます。



☆



☆



枯れあがったたまねぎを「たまねぎピッカー」という収穫機で拾い集めていきます。「たまねぎピッカー」には人が乗って石や腐敗したたまねぎを取り除きながら収穫します。

収穫したたまねぎは大型のコンテナに詰められ、シートをかぶせてしばらくの間畑で乾燥させます。



☆

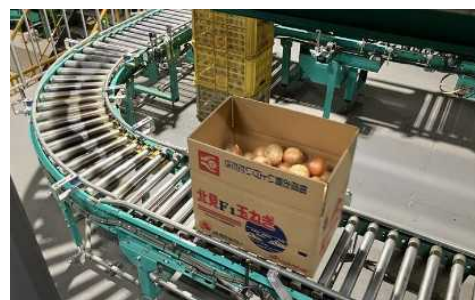
しっかり乾燥したら、「たまねぎタッパー」という機械を使ってたまねぎの葉を切り落としていきます。この作業の中でも腐敗したたまねぎは取り除き、コンテナに詰めていきます。

JA の倉庫に集めたら日々の出荷に応じて選果をしていきます。管内 5 箇所の選果場で規格別に選別し、ここでも人の目と手



☆

で規格外品や商品にならないたまねぎを取り除き、品質管理が徹底されています。1 番大きい相内選果場は、1 日に 400 トン、2 万ケースのたまねぎを選果することができます。



段ボール箱に詰められたたまねぎは、翌年の 5 月頃まで、JR 貨物やトラックで全国各地に運ばれていくだけでなく、台湾や東南アジア諸国に向けた輸出も行っています。



☆

- JA きたみらいのたまねぎ

JA きたみらいでは、様々な種類のたまねぎを生産しています。



☆

環境にやさしいたまねぎ

- 取組をはじめたきっかけ

JA きたみらいは、2003 年に 8 つの JA（温根湯・留辺蘂・置戸・訓子府・相内・上常呂・北見・端野）が合併して誕生しましたが、訓子府地区では、合併前の 1987 年から低農薬栽培の取組を始めていました。当時は「食の安心・安全」を守



る取組として始めたものですが、それに加えて、近年の気候変動等に対して、「農業においても何かできないか？」ということを考え、SDGs への貢献やカーボンニュートラルへの対応として、J-クレジット制度を活用したカーボンオフセットやバイオ炭の農地施用等の取組を始めました。

SDGs（持続可能な開発目標）

2015 年 9 月の国連サミットで 150 を超える加盟国首脳の参加のもと、全会一致で採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」に掲げられた、「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」のことです。SDGs は、先進国・途上国すべての国を対象に、経済・社会・環境の 3 つの側面のバランスがとれた社会を目指す世界共通の目標として、17 のゴールとその課題ごとに設定された 169 のターゲット（達成基準）から構成されます。

（農林水産省 HP から引用）

カーボンニュートラル

CO₂をはじめとする温室効果ガスの「排出量」から、植林、森林管理等による「吸収量」を差し引いて、合計を実質的にゼロにすることを意味しています。（環境省「中小規模事業者向けの脱炭素経営導入ハンドブック」から引用）

J-クレジット制度

環境省、経済産業省、農林水産省が運営するベースライン&クレジット制度であり、省エネ・再エネ設備の導入や森林管理等による温室効果ガスの排出削減・吸収量を J-クレジットとして認証しています。2023 年 11 月時点で 70 の方法論があり、家庭・中小企業・自治体等の省エネ・低炭素投資等を促進し、クレジットの活用による国内での資金循環を促すことで環境と経済の両立を目指しています。（環境省 HP から引用）

カーボンオフセット

日常生活や経済活動において避けることができない CO₂等の温室効果ガスの排出について、まずできるだけ排出量が減るよう削減努力を行い、どうしても排出される温室効果ガスについて、排出量に見合った温室効果ガスの削減活動に投資すること等により、排出される温室効果ガスを埋め合わせるという考え方。（環境省 HP から引用）

バイオ炭

「燃焼しない水準に管理された酸素濃度の下、350℃超の温度でバイオマスを加熱して作られる固形物」と定義された炭のことであり、土壌への炭素貯留効果が認められています。（農林水産省「バイオ炭の農地施用めぐる事情」から引用）

● 特別栽培たまねぎ（サステナブルたまねぎ）

北見市端野町と訓子府町で栽培された特別栽培たまねぎは、農林水産省が定めた「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づき、安全・安心・安定に加え環境に配慮した栽培・活動に取り組み生産しています。

このたまねぎは、『環境に配慮し、無駄な資源を使わない「持続可能なたまねぎ」』をキャッチコ

箱にエゾシカの絵が描かれているのは「シカが食べるほど美味しいたまねぎ」だからなんだとか！



ピーとした「サステナブルたまねぎ」というブランド名で北海道内のスーパーで販売していますが、そのパッケージには、農産物の環境負荷低減の取組を「見える化」するために「みえるらべる」を表示しています。サステナブルたまねぎの場合は、「温室効果削減」で星が3つついているので、地域の慣行栽培と比較した温室効果ガス削減貢献率が20%以上ということを示しています。



◎

では、どのようにして温室効果ガスの排出量を削減しているのでしょうか？ 特別栽培を行うためには、農薬と化学肥料の使用を減らす必要があります。農薬の使用を減らすことで防除作業等の時間を減らせるので、機械から排出される温室効果ガスを削減することができます。また、農薬や化学肥料の使用を減らすということは、それらの製造に係る温室効果ガスも削減できることになります。JA きたみらいでは化学肥料の代わりに堆肥を畑に施用して土づくりを行っています。



◎

特別栽培農産物として農薬や化学肥料の使用を抑えることによって温室効果ガス削減にも貢献しているのです。

特別栽培農産物

その農産物が生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況）に比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下、で栽培された農産物です。（農林水産省 HP から引用）

農産物の環境負荷低減の取組の「見える化」（みえるらべる）

農林水産省では「みどりの食料システム戦略」に基づき、持続可能な食料システムを構築するため、食料システム全体での環境負荷低減の取組や国民理解の醸成に向けて、環境負荷低減の取組の「見える化」を推進しています。ガイドラインに基づき、「温室効果ガス削減への貢献」や「生物多様性の保全」の取組を分かりやすく等級ラベルで表示することで、生産者の環境負荷低減の努力が消費者に伝わり、農産物を選択できる環境を整えていきます。（農林水産省 HP から引用）

● 環（めぐる）たまねぎブランド

環（めぐる）たまねぎは、「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づき、手間を惜しまず育てた安心・安全な逸品です。また、特別栽培しているだけでなく、J-クレジット制度における方法論の一つであるバイオ炭の農地施用を実施し、温室効果ガスの排出削減に取り組んでいます。



「北見市玉葱振興会 特別栽培部会」では、圃場への木炭の施用が土壌改良だけではなく、温室効果ガスの隔離に有効だということで、2010 年から木炭の施用を始めました。その後、J-クレジット制度においてバイオ炭の農地施用を対象とした方法論が策定されたことを受け、2022 年から木炭をバイオ炭に切り替えて J-クレジットの創出に取り組んでいます。

2023 年にたまねぎ生産圃場 51ha に施用した、CO₂換算約 17 t 分のバイオ炭については、2024 年 1 月に J-クレジット認証を受けました。これは、北海道の玉ねぎ生産圃場で初の J-クレジット創出となりました。

2026 年度からは、特別栽培たまねぎ（サステナブルたまねぎ）でもこのバイオ炭の取組を始める予定です。



◎



◎



☆

粉状のバイオ炭は堆肥に混ぜて散布しますが飛散してしまうのが課題のひとつ。ペレット化したバイオ炭を使用すれば飛散を防ぐことができますが、道内ではペレット化が難しく、道外でペレット化するためには輸送にかかる温室効果ガスが発生してしまいますし、輸送コストもかかってしまいます。

● ほかにもたくさん！JA きたみらいの「環境にやさしいたまねぎ」

JA きたみらいではこのほかにも環境にやさしいたまねぎの栽培に取り組んでいます。環境に配慮した「環境にやさしいたまねぎ」は、JA きたみらいのたまねぎ生産量全体のおよそ 7%にあたります。



☆



☆



☆

新たな環境に配慮した取組

● 高機能バイオ炭

JA きたみらいでは、「環（めぐる）たまねぎブランド」でバイオ炭の取組を行っていますが、「きたみらい玉葱振興会 特別栽培玉葱部会」ではさらに進んだ「高機能バイオ炭」での栽培試験も行っています。バイオ炭に特殊な微生物を付着させた「高機能バイオ炭」を畑に施用することで作物の増収効果が期待できるということで、2023 年から試験を行っています。



栽培試験 3 年目の今年は 2 年間行っている圃場試験に加えて、育苗期間中にビニールハウス内の苗床に高機能バイオ炭を散布して根張りがどのように変わるかという試験も行っています。高機能バイオ炭は高額ですが、苗床でバイオ炭を使用することで使用面積が減るためコストを下げることができ、根張りが良くなれば初期生育を通じて全体の収量アップにつながるため、期待が高まります。

このバイオ炭の原料に、たまねぎ選果場から排出された葉や茎を使用して製造する実験も行いました。現在このようなたまねぎ残さは、一部は堆肥として利用しているものの産業廃棄物として処理している量もかなりあります。現状では、バイオ炭を製造する施設が JA きたみらいにはないため、排出された残さを利用してすぐにバイオ炭を製造していくことは難しいですが、北海道内でもバイオ炭の取組を始める動きも聞こえてきているので、今後の動きに期待しています。

● バイオスティミュラント

たまねぎの残さの利用としては、「バイオスティミュラント」という植物本来の機能を引き出すことで環境ストレスを緩和させ、収量や品質の向上効果で注目されている新しい農業資材の原料として活用する検証も、企業と共同で行っています。残さを原



料としたバイオスティミュラントは、フードサプライチェーンの食品廃棄問題を解決しながら、農業生産量の拡大や化学肥料の使用量低減に寄与できます。今後の検証結果に期待が高まります。

甘くて美味しいたまねぎ

「女満別空港に『オニオンスープが出る蛇口』があるのを知っていますか？ 帰りにぜひ飲んでいかれるといいですよ！」と須河さんに教えていただいたので、帰る前に立ち寄ってみました。

女満別空港 2 階の出発ロビーに設置された蛇口をひねると温かいオニオンスープが！たまねぎのやさしい甘みのとてもおいしいスープでした。スープのオニオンエキスパウダーの原料は「北見たまねぎ（オホーツク総合振興局管内で生産されたたまねぎの総称）」のみを使用しています。このスープは元々、規格外品のたまねぎを利用するために開発されたものですが、現在は規格外品だけでは原料を賄えなくなっているほどの人気のスープになったそうです。この蛇口は夏の観光シーズンのみの設置とのことですが、スープはお土産でも購入できますので、みなさんもぜひ味わってみてください！



JA きたみらいは環境への取組をとっても頑張っていたよね！スープもおいしかった！

でも、今年の夏の猛暑のせいで、収穫してもたまねぎが小さかったり、収量が少なくなったりそうって聞いて心配だね・・・



そうだね。環境に配慮した取組はこれからますます必要になっていくよね。地球温暖化を少しでも食い止められるよう、ボクたちにできることを頑張って、これからも「北海道のおいしい！」を応援していこうね！！



取材にご協力いただいた皆様 ありがとうございます！

☆付は JA きたみらい様、◎付はホクレン様にご提供いただきました。ありがとうございました！

取材時期：2025 年 9 月